



VERKOSTUNGSKARTE

Datum 26.03.2019 21.05.2019	Uhrzeit 10.05 10.35.	Raum Ristorante ESSENZA Berlin	Eignung des Raumes OK
--	-----------------------------------	--	---------------------------------

Wein	Name Chardonnay	Typ Chardonnay Trocken Pfalz in Barrique gereift - Deutscher Qualitätswein	Alkohol % 13
	Winzer Amstelhof	Jahrgang 2017	Temperatur C° 6,5

Sichttest	Farbe (Tönung) Strohgelb mi leicht goldene Reflexe		
	Klarheit klar		
	Körper Mittel Körper		
	Perlage	Dauer -	
Feinheit -			
Dichte (Schaum) -			

Geruchstest	Intensität Schwach		
	Persistenz Schwach		
	Feinheit Fein		
	Beschreibung Erste Nase (Heuchter alter tuch, Keller, Schwefel) Quecksilber. Danach Weisse Blüten, Kamphor, Vongole, Weisse Pfirsich, Thymian, Luzerne, Leder, Löwenzahn, Nelken, Hefe, Zitrusfrüchte mix, Gelbe Blüten		

Geschmackstest	Allgemeine Struktur	Alkohol warm	Säuerlichkeit frisch
		Weichheit weich	Salzgehalt mittel-mineralisch
		Zucker trocken	Tanningehalt -
	Ausgewogenheit Ausgewogen		
	Körper Mittel		
	Beschreibung Korander, Tomate, rote paprika, Tomatenstiel, Zucchini, Überreife gelbe früchte, Mangold, Nelken, Weisser Pfirsich, Weisse Birne, Sauerkirsche		
	Geschmack / Geruch	Intensität Intens	
Persistenz Persistent			
Feinheit Fein und ausgewogen			

Bemerkungen Kombination: Fenchel und Orangenfleisch Salad, Kambodjan Spring Rolls, Flunder Mugnaia, Fisch in Folie gebacken oder mit Tomaten, Gattuccio di mare di Bosa (Tomaten Kapern, Sardellen)
